

## Menü 4

### Kalamarakia

*Baby Kalamari mit Bulgur, Blattspinat und Pinienkernen gefüllt, vom grill, mit Olivenöl-Zitronenmarinade auf Basilikum-Cherry-Tomatenbett*  
*Baby calamari stuffed with bulgur, leaf spinach pine nuts, grilled, with olive oil lemon marinade on a bed basil and cherry tomatoes*

\*\*\*

### Karre vom Milchlamm

*Unter der Kräuterkruste gebacken, an Vin-Santo-Likörwein-jus serviert mit Baby-Kräuter Kartoffeln und mediterranem Gemüse*  
*Grilled Lamb Chops in Vin Santo-Sweet wine juice served with Baby Potatoes and Mediterranean Vegetables*

Oder/Or

### Seeteufel

*in Olivenöl gebraten auf Safran-Limetten-Soße an Grün-Spargel-Risotto*  
*Monkfish on saffron-lime sauce with green asparagus risotto*

Oder/Or

### Australisches Roast Beef

*Gegrillt mit grobem Pfeffer und Tymian gewürzt, serviert mit gebutterten Kräuterseitlingen, Baby Kartoffeln und Mediterranem Gemüse*  
*Australian Roast Beef with Pepper-Thyme Seasoning served with Herbal Mushrooms, Baby Potatoes and Mediterranean Vegetables*

\*\*\*

# *Kataifi EkmeK*

*Fädenteig-Kuchen serviert mit Vanillecreme und Bourbon Stracciatellaeis  
Shredded Phyllo Pastry Cake with Vanilla cream and Bourbon Stracciatella  
Ice-Cream*

\*\*\*

*Preis pro Person 68,50€*